

Embargo
28/04

VAN CHAMPIGNONKWEKER TOT KEUKENTAFEL EN TERUG: HERGEBRUIK IN DE PRAKTIJK

Real-life test in Mechelen brengt retailers, voedingsbedrijven, landbouwers, consumenten, logistiek en digitale traceerbaarheid samen.

ZES RETAILERS TESTEN GEZAMENLIJK HERBRUIKBARE CHAMPIGNONBAKJES IN UNIEKE PILOOT BINNEN REPASYS-PROJECT

In de week van 20 april is in Mechelen een zes maanden durende pilootproject gestart waarbij zes grote supermarktketens een **uniform herbruikbaar champignonbakje** aanbieden. Witte champignons worden in alle deelnemende winkels uitsluitend in dit standaardbakje verkocht. De proef kadert binnen het **REPASYS-project**, dat onderzoekt hoe herbruikbare voedselverpakkingen op grote schaal kunnen worden ingevoerd.

Aan de test nemen partners uit de volledige keten deel, van producent tot logistiek en retail: **Albert Heijn, ALDI, Carrefour, Colruyt, Delhaize, Lidl, MIVAS, deSter, Kingslize Pizza, Rotion, Fost Plus, Made, GS1 Belgilux en Comeos**. Die brede samenwerking maakt de piloot uitzonderlijk waardevol.

WAAROM DEZE PILOOT IN MECHELEN?

Het REPASYS-project wil de noodzakelijke systeeminnovatie rond herbruikbare voedselverpakkingen in kaart brengen: consumentengedrag, logistieke processen, digitale traceerbaarheid, circulaire businessmodellen en haalbaarheid voor alle schakels. De Mechelse champignonbakjes fungeren als **testcase** om deze complexe keten in reële omstandigheden te evalueren.

De overstap naar herbruikbare voedselverpakkingen vermindert de afvalberg en versterkt de circulaire economie. *“Een voedingsverpakking heeft echter verschillende essentiële functies met in de eerste plaats de kwaliteit en de veiligheid van het product te beschermen van bij de producent tot de consument. Al deze functies moeten dus ook overgenomen worden door een herbruikbaar alternatief voor de single-use verpakking”*, zegt An Vermeulen van Pack4Food. *“Met een circulaire aanpak kunnen we grondstoffen slimmer gebruiken en afval en uitstoot verminderen. In dit project testen we hoe dat samengaat met efficiënte en klantgerichte*

logistiek, want alleen door samenwerking tussen bedrijven én door consumenten mee te krijgen, kunnen we echt impact maken”, zegt Geert Verbelen van VIL.

Volgens Comeos is samenwerking daarbij cruciaal. *“Hergebruik werkt alleen op schaal, en schaal bereik je alleen als alle supermarkten eenzelfde inspanning leveren. Dat maakt dit project uniek: voor het eerst zetten alle grote Belgische supermarkten samen een duurzame stap naar herbruikbare verpakkingen, niet naast elkaar, maar mét elkaar”,* Henriane Gilliot van Comeos, federatie van de Belgische retailers.

“Dit is een belangrijke stap voor herbruikbare verpakkingen ”, beaamt Valerie Bruyninckx, woordvoester van Fost Plus. “Want Europa wil tegen 2030 verpakkingen voor eenmalig gebruik bij fruit en groenten sterk gaan beperken. Hergebruik wordt dus belangrijker dan ooit en daar wil ons land een voortrekker in zijn.”

HOE WERKT DE TEST PRAKTISCH?

Consumenten kunnen in alle deelnemende supermarkten champignons kopen in het uniforme herbruikbare bakje. Daarna kunnen ze het bakje **in eender welke deelnemende winkel in Mechelen terugbrengen**. De bakjes worden ingezameld, gereinigd en opnieuw ingezet.

Via **QR-codes** (by GS1) worden de verpakkingen digitaal getraceerd:

- inzage in het aantal omlopen per verpakking
- correcte terugbetaling van de waarborg
- data voor evaluatie van het pilotsysteem

“Digitale tracing geeft herbruikbare verpakkingen een betrouwbare en transparante levensloop mét talrijke waardevolle inzichten. Als we dit doen op basis van open standaarden ontstaat een verbonden ecosysteem dat dezelfde taal spreekt, en kunnen we samen naar een efficiënte en schaalbare implementatie toewerken. Zo openen we de deur naar een circulaire toekomst”, zegt Karen Arkesteyn van GS1 Belgilux.

REPASYS is een samenwerkingsproject van speerpuntclusters **Flanders’ FOOD** en **VIL**, gesteund door **VLAIO**, en uitgevoerd in samenwerking met hun strategische partner **Pack4Food** en academische partner **Universiteit Antwerpen (REuseLab)**.

“Flanders’ FOOD juicht toe dat VLAIO dit project ondersteunt. Het toont hoe innovatie van de toekomst eruitziet: niet alleen technologische vooruitgang, maar ook vernieuwing in systemen, businessmodellen en gedrag. Met REPASYS kunnen we voor het eerst op deze schaal echt werk maken van systeeminnovatie, van producent tot consument en terug.” -Inge Arents (Flanders’ FOOD)

Contact

Naam : Ruth Verstraete

Organisatie : Flanders’ FOOD

E-mailadres : Ruth.verstraete@flandersfood.com

Telefoonnummer : +32471300486

Telefonisch contacteren op 28/04 9:00-12:00